

## Salotos su antiena ir avietėmis



### Gaminimas

- Jei netikite, kad antiena ir avietės puikai dera, privalote paragauti šį patiekalą. Garantuojame, skonis nenuvils!
1. Pirmiausia pasigaminame padažą. Dideliame inde sumaišome garstyčias su raudono vyno actu, druska, pipirais, alyvuogių aliejumi ir labai smulkiai pjaustytu raudonu svogūnu. Labai gerai išmaišome - tam puikiai tiks plakimo šluotelė.
  2. Sausoje keptuvėje kelias minutes paskrudiname graikinius riešutus.
  3. Į indą su padažu sudedame salotų lapus, nedideliais gabalėliais smulkintą ar laužytą sūrį (čia labai tinka angliškas čederis arba parmezas) bei plonomis juostelėmis pjaustytą rūkytą antienos filė (odelės nulupti nebūtina, nes ji labai skani, o riebalukas lengvai susikramto).
  4. Salotas gerai išmaišome ir sudedame į servavimo lėkštes. Ant viršaus barstome skrudintus graikinius riešutus, šviežias avietes ir skiltelėmis pjaustytas figas.

Už receptą dėkojame Maisto kelionei.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me k.r. antienos file
1 v.š.	dižono garstyčių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 v.š.	raudono vyno acto
1/3	raudono svogūno
keli šaukštai	graikinių riešutų
50 g	čederio sūrio
100 g	šviežių aviečių
2 vnt.	šviežios figos
50 g	burokėlių lapų
50 g	sultenės ar rukolos
žiupsnelis	druskos, pipirų